



CUCINA CON NOI!

Piccola Parmigiana di zucchini pastellate alla menta su cestino di parmigiano reggiano

INGREDIENTI

200 g Parmigiano Reggiano Grattugiato

40 g farina di polenta

400 g Zucchine pastellate Orogel

200 g Parmigiano Reggiano delle Vacche rosse

20 g pomodorini vesuviani

sale

pepe

0'Ωkne `e vq__]

olio extravergine d'oliva

'Ωkna `e vq__dej]

patate viola "vitellotte"



4



Media



Contorni

Preparazione

- 1** Unire il Parmigiano grattugiato alla farina di polenta istantanea. Versare il composto a pioggia sul fondo di una padella antiaderente ben calda e coprire tutto il fondo. Staccare i bordi della cialda e capovolgerla per farla cuocere dall'altra parte. Dopo un minuto versare la cialda sul fondo di un bicchiere o di una ciotola e dare una bkni] kikcaja] _kj ha ijje* Qj] rkhp] n]Yna ``]pk pkcheana eh cestino dalla ciotola.
- 2** Preparare la Parmigiana: in uno stampino in alluminio imburato disporre sul fondo gli stick di zucchine pastellate fritte croccanti, salate e pepate, una scaglia di Parmigiano Reggiano, una foglia di iaip] a .+/'Ωhappe `e lkik' kneje* ?kjpejq]na Ωjk] n]cceq]cana eh bordo dello stampino e infornare a 180°C per sei minuti.
- 3** Sformare la parmigiana nel cestino di formaggio, sopra posizionare qj'Ωkna `e vq__dej] bnao_k a qj'Ωhk `e khek atpn]ranceja `hker]*
Accompagnare con dei pomodorini caramellati in forno con zucchero a velo.